

# Raviolis rebozados y crujientes al horno AirFry

COOKING  
LOVERS TEKA



## Consejo del chef

Sacar y servir junto a tu salsa favorita, en nuestro caso el pesto es apuesta ganadora. Pero con salsa de tomate también quedan de 10.

## Raciones para 2

**1** Paquete de raviolis frescos rellenos

**1** Huevo

**2** Cucharadas de leche

**3** Cucharadas de pan rallado

**2** cucharadas de orégano seco

**2** Cucharadas de Albahaca seca

**1** Cucharada de tomillo

**1** Cucharada de parmesano rallado

**1** Cucharada de perejil

**1** Cucharada de ajo en polvo

Sal

Pimienta molida

- 1** En un bol colocar el huevo con la leche, batir hasta integrar.
- 2** En otro bol poner todos los ingredientes para el rebozado, mezclar con una cuchara para combinar.
- 3** Sumergir los raviolis de uno en uno en el huevo, escurrir y pasar al bol de las especias para rebozar. Repetir la operación con todos los raviolis.
- 4** Colocar en la bandeja FryMaster Box, seleccionar la función AirFry y hornear a 250º durante 25 min o hasta que estén dorados.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/raviolis-rebozados-y-crujientes-al-horno-airfry/>

